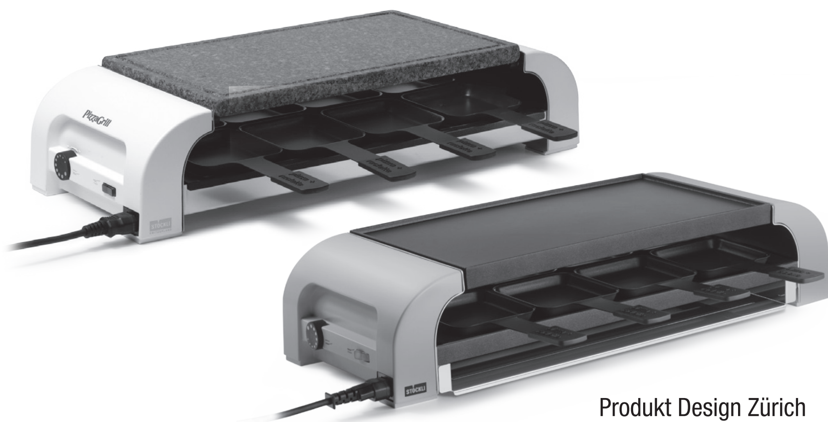
PizzaGrill®



Produkt Design Zürich

for8 CRISPY / HOT'STONE

STÖCKLI



Inhalt

Ländervertretung:
Österreich:

Herr Mathis Richard
BIRD Marketing und Verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems

Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «for8» oder «for8 CRISPY» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party».

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG

PizzaGrill®



PizzaGrill «for8»
Art. Nr. 0028.71/72



PizzaGrill «for8 CRISPY HOT'STONE»
Art. Nr. 0028.91CHS / 0028.92CHS



PizzaGrill «for8 Hot'Stone»
Art. Nr. 0028.71HS/72HS

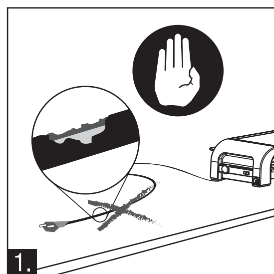


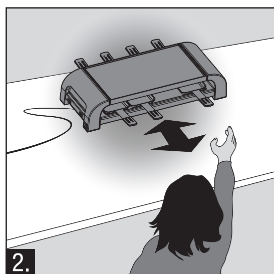
PizzaGrill «for8 CRISPY»
Art. Nr. 0028.91C/ 0028.92C

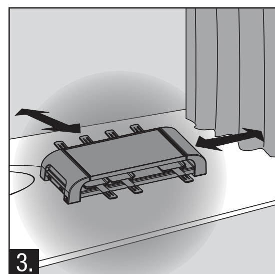
Sicherheit geht vor

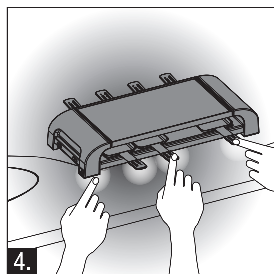


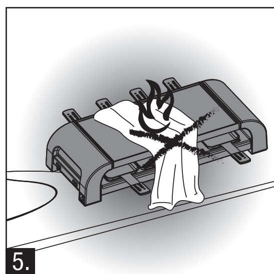
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «PizzaGrill» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

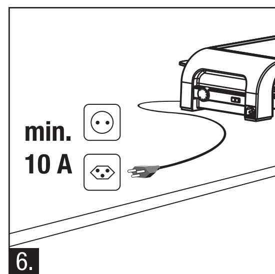


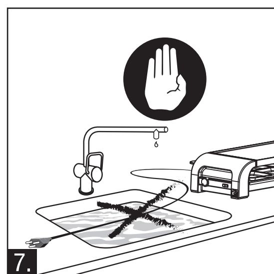


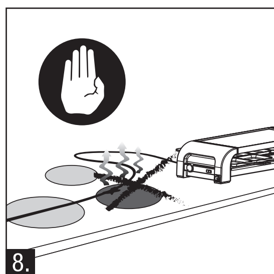


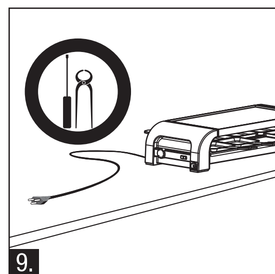












Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

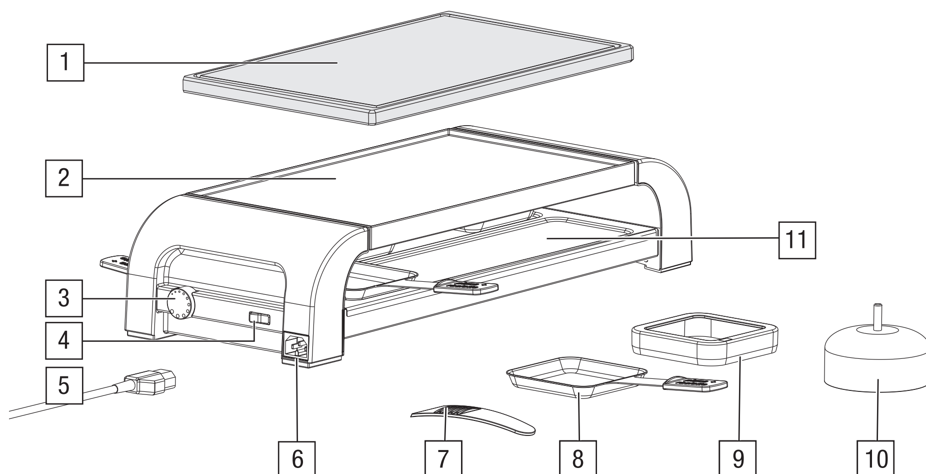
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.

- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 15 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

PizzaGrill for8 HOT'STONE

1 Hot'Stone-Grillplatte (nur Modell HOT'STONE)
2 Grillplatte
3 Regler für obere Heizung (Käse schmelzen, Grillieren ①)
4 Schalter für untere Heizung (Mini-Pizzas backen ②)
5 Zuleitung
6 Gerätestecker
7 Spachtel
8 Pfännchen
9 Teig-Ausstecher
10 Dünstglocke (optionales Zubehör; Art. Nr. 0028.111)
11 Pfännchenablage abnehmbar

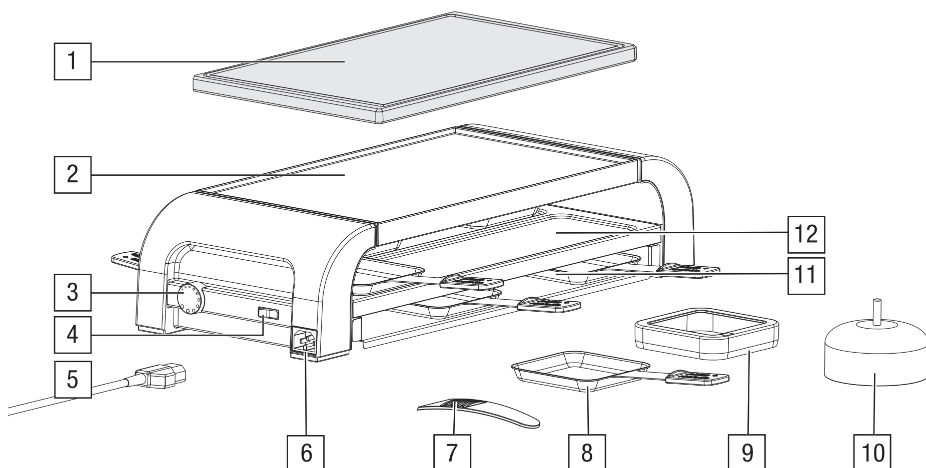


Technische Daten – for8 / for8 HOT'STONE (Art. Nr. 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8, 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8 Hot'Stone)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	1450 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 350 W)
Abmessungen:	580 x 228 x 125 mm (L x B x H)
Gewicht	for8: 4.6 kg / for8 HOT'STONE: 8.5 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Edelstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	Ⓢ CE
Garantie:	2 Jahre

PizzaGrill for8 CRISPY / HOT'STONE

1 Hot'Stone-Grillplatte (nur Modell CRISPY HOT'STONE)
2 Grillplatte
3 Regler für obere Heizung (Käse schmelzen, Grillieren ①)
4 Schalter für untere Heizung (Mini-Pizzas backen ②)
5 Zuleitung
6 Gerätestecker
7 Spachtel
8 Pfännchen
9 Teig-Ausstecher
10 Dünstglocke (optionales Zubehör; Art. Nr.0028.111)
11 Parkdeck
12 Pfännchenablage abnehmbar



Technische Daten – for8 CRISPY / for8 CRISPY HOT'STONE (Art. Nr. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	1450 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 350 W)
Abmessungen:	580 x 228 x 125 mm (L x B x H)
Gewicht	for8 CRISPY: 5.2 kg / CRISPY HOT'STONE: 9.1 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Edelstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	S CE
Garantie:	2 Jahre

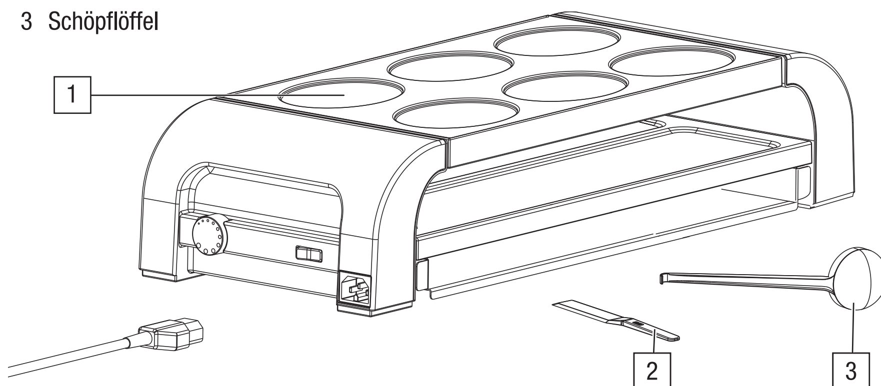
Optionales Zubehör

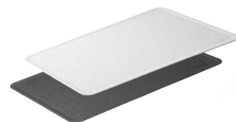
Crêpes-Platte mit Schöpflöffel und 6 Wendern
Crêpes backen leicht gemacht. Zur Zubereitung von 6 Mini-Crêpes-Portionen verwenden Sie diese Platte mit 6 runden Vertiefungen. Spezielle Antihaft-Beschichtung zum einfachen Wenden und Herausnehmen der Mini-Crêpes.
Praktisch: 6 Wender sind im Zubehör enthalten.

Für das Crêpes backen, bitte nur die Oberhitze betätigen.
(siehe Seite 6/7, Regler für obere Heizung)

Art. Nr. 0028.121

1 Crêpes-Platte für 6 Portionen Mini-Crêpes
2 Wender
3 Schöpflöffel





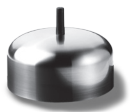
Art. Nr. 0028.201/207

Silikonunterlage für Pizza- und Raclette-Grillgeräte
1 Stück, anthrazit oder weiss,
Masse: 62 x 40 cm



Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter
Pfännchenhalter aus Chromstahl
Set à 2 Stück


Art. Nr. 0028.111

Dünstglocke
Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.


Art. Nr. 0028.016

Pfännchen-Set
Pfännchen aus antihaftbeschichtetem Chromstahl-Aluminiumguss mit Kunststoffgriff.
PizzaGrill-Pfännchen-Set à 2 Stück, mit Pfännchenhalter


Art. Nr. 0028.048

Zusatzpfännchen
Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit
Set à 2 Stück


Art. Nr. 0028.049

Zusatzpfännchen XXL
Extra hoch, 2 Stück
Masse: 105 x 105 x 18 mm


Art. Nr. 0024.222

Pizza-Tonpfännchen-Set für PizzaGrill
Die Tonpfännchen versprechen das ursprüngliche «Pizzafeeling». Für noch mehr Spass beim Mini-Pizza-Backen. Für 2 Personen 4 Pfännchen: Genuss ohne Wartezeit. Die eine Mini-Pizza wird gebacken, die nächste bereits garniert.
Set à 2 Stück (bestehend aus 4 Tonpfännchen, 2 Halter, 2 Silikonunterlagen)


Art. Nr. 0026.002

Spachtel
Set à 4 Stück


Art. Nr. 3014.14 schwarz
Art. Nr. 3014.60 farbig

Swiss Twist
4 Zangen zum Fleisch oder Gemüse auf der Grillplatte wenden oder als Raclettespachtel anwendbar.

Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Bedienungsanweisung nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10-15 min. aufzuheizen. Der Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 8 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- **Vorheizen: Raclette-Grill Funktion**:
  Stecken Sie den Netzstecker ein. Achten Sie darauf, das Gerät nur mit der eingeschalteten **Oberhitze (Abb. 3, S. 6 Regler für obere Heizung) ca. 10-15 min.** vorzuheizen. Bei voller Leistung, das heisst mit Betätigen der Ober- und Unterhitze und ohne dass belegte Pfännchen im Gerät sind, könnte das Gerät zu heiss werden. Die Antihaftbeschichtung der Pfännchenablage würde dadurch Schaden nehmen.
- **Vorheizen: Pizza-Ofen Funktion**:
  Vorheizen siehe Raclette-Grill Funktion. Nach dem Vorheizen und dem Einschieben der belegten Pfännchen, den rechten Schalter für die Unterhitze einschalten.

1. Käse schmelzen, Grillieren

Mit dem Regler (3) die gewünschte Temperatur einstellen. Wichtig: Unterhitze nicht bei Raclette- und Grill-Betrieb verwenden. Käserückstände in Pfännchen, die sich im Parkdeck befinden, brennen sonst an.
Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.
Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Öl beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern.



Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.

Achtung: Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen (Speck).

Tipp: Auf der Steinplatte keine säurehaltigen Substanzen (z.B. Essig) verwenden.

2. Mini-Pizzas backen

Wollen Sie knusprige Mini-Pizzas zubereiten, drehen Sie den Temperaturregler (3) aufs Maximum, um ein rasches Aufheizen zu erreichen. Zum Pizzabacken zusätzlich die Unterhitze (4) einschalten, damit der Pizzateig von der Unterseite gut gebacken wird.
Für das bequeme und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teigausstecher.

Tipp 1

Um für Ihre Pizza-Party optimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2

Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

Tipp 3

Pizza-Teige sind auch in Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Dünstglocke (optionales Zubehör)

Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.

Anwendungstipp:
4–5 kleine Karottenscheiben zubereiten (blanchiert)
2 kleine Cherrytomaten halbieren
2 Broccoliröschen vorbereiten (blanchiert)
3 Kefen (blanchiert)

Die kleinen Gemüsestücke kreisförmig auf der Grillplatte anordnen. Wenig Flüssigkeit über das Gemüse träufeln. Dünstglocke darüber stülpen. Einige Minuten unter der Dünstglocke lassen. Fertig.



Mini-Pizza-Träume



Zutaten Teig
250 g Mehl
15 g frische Hefe
$^{1}/_{2}$ TL Salz
1.25 dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl

Zubereitung Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker anrühren. Ca. $^{1}/_{2}$ Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp

Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. 3 Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Zutaten Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
$^{1}/_{2}$ dl Wasser
1 Prise Zucker
Oregano, Meersalz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
1 Schuss Rotwein
1 Dose abgetropfte Pelati
1 gehäufter EL frisch gehackter Basilikum

Rezepte
Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Raclette

Zubereitung Raclette

Pro Person rechnet man mit ca. 250 - 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich.
Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.
Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.



Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Grillplatte und die Pfännchen können zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen können Sie von Hand mit Warmwasser reinigen. Ebenso die Pfännchenablage. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine.

Achtung: Die «Hot Stone»-Platte mit Spülmittel und heissem Wasser reinigen.
Die Steingrillplatte ist anschliessend wieder zu weiteren Anwendungen bereit. Verfärbungen nach deren Benutzung sind normal, da es sich um ein Naturprodukt handelt. Die Verfärbungen entstehen durch Öle oder Fette, Gewürze und Nahrungsmittel. Die Steinplatte ist nicht spülmaschinengeeignet.

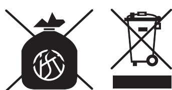
Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung des Gerätes
Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher für Kinder nicht zugänglich ist.

Reinigung der Pfännchenauflage
Verbrannte Lebensmittelrückstände lassen sich einfach mit einem feuchten Schwamm oder Lappen entfernen, da die Auflage antihaftbeschichtet ist.

Tipp
Beachten Sie beim Belegen des Pfännchens, dass nichts runterfällt. Besser etwas leichter belegte Mini-Pizzas und dafür einen Durchgang mehr. Dies spart Ihnen Aufwand und Zeit beim Reinigen. Auch empfehlen wir, die Pfännchen nicht zu hoch zu belegen. Die oberste Schicht könnte zu nahe bei der oberen Heizschlange sein und dadurch verbrennen.

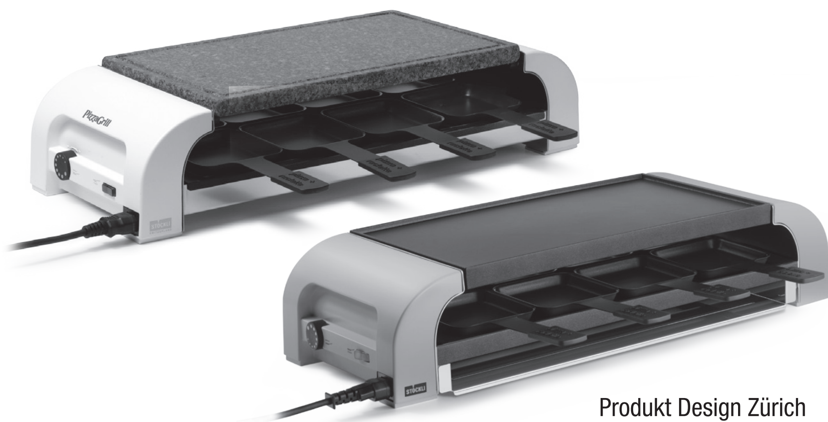
Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!


PizzaGrill
pizza + raclette

PizzaGrill®



Produkt Design Zürich

for8
CRISPY / HOT'STONE

STÖCKLI



Sommaire

Sincères félicitations!

Vous venez d’acheter un produit Stöckli de qualité à fonctions multiples et nous vous en félicitons vivement. Le PizzaGrill «for8» ou «for8 CRISPY» vous procurera certainement beaucoup de plaisir en l’utilisant.

Dans le petit prospectus ci-joint, vous trouverez de nombreuses et délicieuses idées de recettes et d'utiles conseils de réussite pour votre prochaine party.

A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir

PizzaGrill®



PizzaGrill «for8»
N° d’art. 0028.71/72



PizzaGrill «for8 CRISPY HOT’STONE»
N° d’art. 0028.91CHS / 0028.92CHS



PizzaGrill «for8 Hot’Stone»
N° d’art. 0028.71HS/72HS

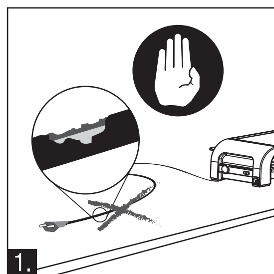


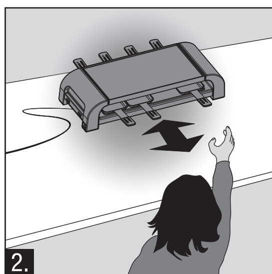
PizzaGrill «for8 CRISPY»
N° d’art. 0028.91C/ 0028.92C

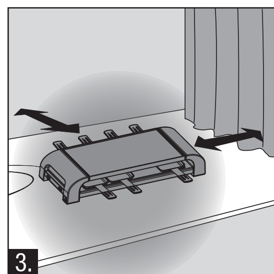
La sécurité avant tout

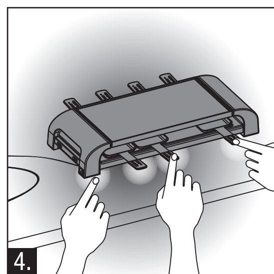


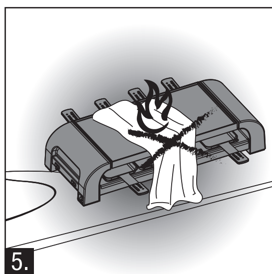
Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre «PizzaGrill» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

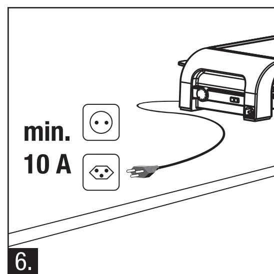


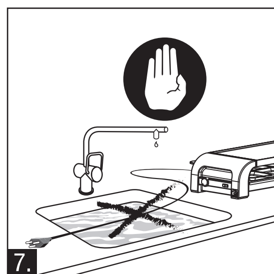


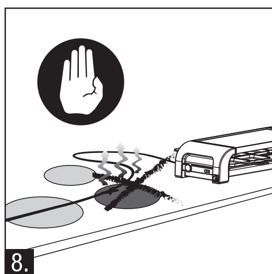


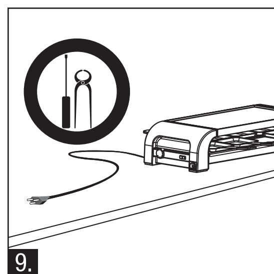












Attention! L'appareil devient chaud – **risque de brûlures!**

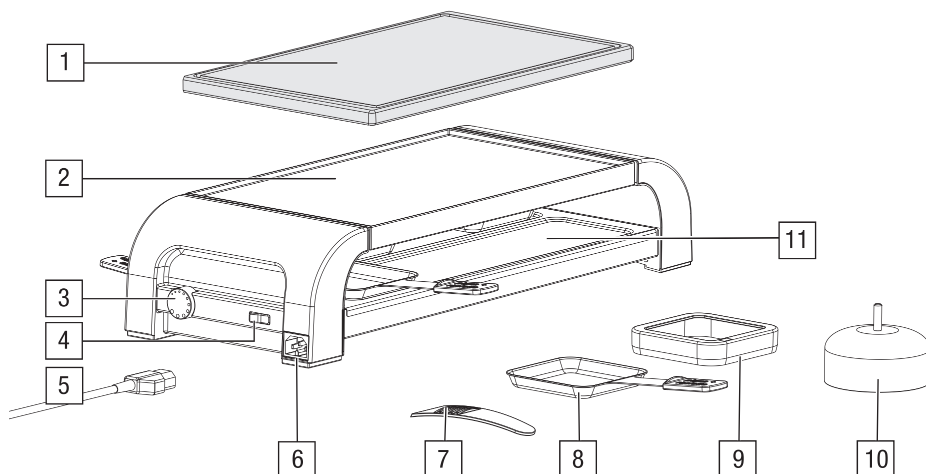
- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la cha-

leur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.

- Lorsque les poêlons sont chauffés longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlons par l’extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d’objets semblables sur l’appareil (risque d’incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l’appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N’utiliser que les accessoires d'origine de l’appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (6.).
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A.
- Pour débrancher l’appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche.
- Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau pour le nettoyer (7.). L’appareil et ses parties ne doivent jamais être lavés dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d’entretien à la page 31. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d’appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l’appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d’une flamme (8.).
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l’appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et les connaissances font défaut, uniquement s'ils sont sous surveillance ou ont été instruits en matière d'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers liés à celui-ci. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne peuvent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

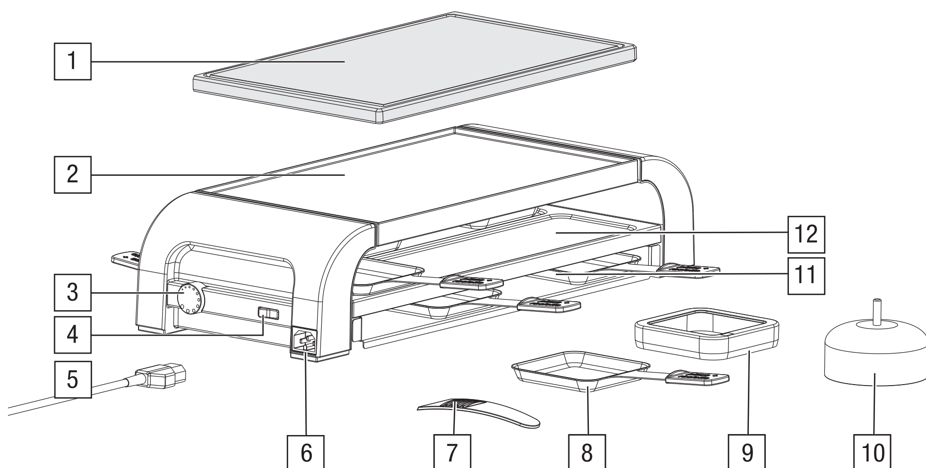
1 Plaque de gril Hot'Stone (seulement modèle HOT'STONE)
2 Plaque de gril
3 Régulateur (réglage du chauffage supérieur; fromage fondu, grillades ①)
4 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas ②)
5 Cordon électrique
6 Fiche de l'appareil
7 Spatule
8 Poêlette
9 Découpeur de pâter
10 Cloche vapeur (accessoire en option; art. n° 0028.111)
11 Emplacement de poêlettes amovible



Données techniques – for8 / for8 HOT'STONE (N° d'art. 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8, 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8 Hot'Stone)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	1450 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x P x H)
Poids:	for8: 4.6 kg / for8 HOT'STONE: 8.5 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier inox, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	CE
Garantie:	2 ans

1 Plaque de gril Hot'Stone (seulement modèle HOT'STONE)
2 Plaque de gril
3 Régulateur (réglage du chauffage supérieur; fromage fondu, grillades ①)
4 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas ②)
5 Cordon électrique
6 Fiche de l'appareil
7 Spatule
8 Poêlette
9 Découpeur de pâter
10 Cloche vapeur (accessoire en option; art. n° 0028.111)
11 Etage de stationnement
12 Emplacement de poêlettes amovible



Données techniques – for8 CRISPY / for8 CRISPY HOT'STONE (N° d'art. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	1450 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x P x H)
Poids:	for8 CRISPY: 5.2 kg / CRISPY HOT'STONE: 9.1 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier inox, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	S+ CE
Garantie:	2 ans

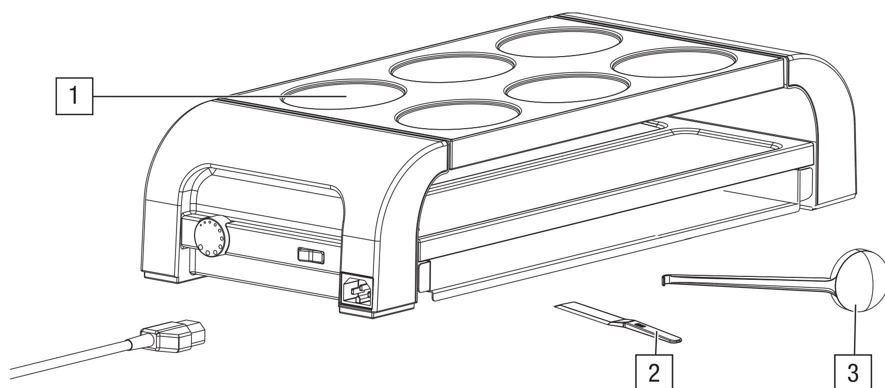
Accessoires en option

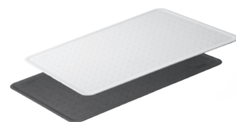
Plaque à crêpes avec une louche et 6 palettes
Des crêpes faciles à préparer. Pour préparer 6 mini-crêpes, utiliser les plaques avec 6 cavités arrondies. Le revêtement antiadhésif spécial permet de retourner et d'enlever facilement les mini-crêpes. Pratique: 6 palettes sont incluses dans les accessoires.

Pour cuire les crêpes, n'allumer que la chaleur supérieure
(voir page 22/23, régulateur chaleur voûte).

N° d'art. 0028.121

1 Plaque à crêpe pour 6 mini-crêpes
2 Palette
3 Louche





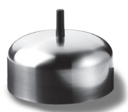
N° d'art. 0028.201/207

Tablette en silicone pour PizzaGrills et appareils à raclette
1 pièce, anthracite ou blanc
Dimensions: 40 x 40 cm



N° d'art. 0055.00

Supports de poêlons
Supports de poêlons en acier chromé
Set à 2 pièces



N° d’art. 0028.111

Cloche vapeur
Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes coupés fins sur la plaque gril.



N° d’art. 0028.016

Set de petites poêlons
Poêlons en acier chromé-aluminium fondu, non adhésif, avec manches en matière plastique.
1 set de 2 poêlons pour PizzaGrill, avec support



N° d’art. 0028.048

Poêlons supplémentaires
Petits poêlons pour PizzaGrill, anthracite
Set à 2 pièces



N° d’art. 0028.049

Poêlons supplémentaires XXL
Hauts, set à 2 pièces
Dimensions: 105 x 105 x 18 mm



N° d’art. 0024.222

Set de poêlons à pizza en céramique pour PizzaGrill
Les poêlons en céramique vous promettent l'authentique «goût pizza». La cuisson des minipizzas est encore plus plaisante. Pour 2 personnes 4 poêlons: le plaisir sans attendre. Une minipizza est en cours de cuisson et vous préparez déjà la suivante. Set à 2 pièces (comprend 4 poêlons en céramique, 2 supports, 2 repose-poêlons en silicone)



N° d’art. 0026.002

Spatule
Emballage à 4 pièces



N° d’art. 3014.14 noir
N° d’art. 3014.60 colorée

Swiss Twist
4 pinces pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette.

Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

Lors de sa première utilisation, cet appareil en raison de son mode de chauffage électrique, dégage une odeur et une fumée, qui disparaîssent après quelques minutes. C'est pourquoi il est recommandé, lors de la première utilisation de cet appareil, de le laisser chauffer pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien aérée. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- La surface doit être stable, horizontale et sèche.
- Laver les 8 poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- **Préchauffage: fonction raclette - gril**:
  Brancher l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne soit préchauffé pendant **10 à 15 minutes qu'avec la chaleur supérieure (image 3, page 22, régulateur pour chaleur supérieure**). En pleine puissance, soit chaleur supérieure et chaleur inférieure activées, il faut insérer les poêlons, sinon l'appareil risquerait de devenir trop chaud et cela pourrait endommager le revêtement de la surface d'appui des poêlons.
- **Préchauffage: fonction four - pizza**:
  Pour le préchauffage, voir la fonction raclette-gril. Une fois le préchauffage effectué et les poêlons insérés, allumer la chaleur inférieure à l'aide de l'interrupteur de droite.

1. Fondre du fromage, griller

Ajuster la température désirée avec le bouton de réglage (3). Important: ne pas utiliser la chaleur inférieure en mode raclette et gril. Les restes de fromage se trouvant dans les poêlons à l'étage de stationnement risqueraient sinon de brûler.
Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles rondelles d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron, ou de tomate dans les poêlons. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur.
Afin que la viande ne colle pas sur la plaque gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter en peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire.



Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.
Attention aux éclaboussures de graisse lorsque ça grille (lardons).
Conseil: ne pas utiliser de substances acides (ex. vinaigre) sur la plaque en pierre.

2. Cuire des minipizzas

Pour obtenir des minipizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher le régulateur de température au maximum (3) afin d'obtenir rapidement une chaleur élevée. Pour la cuisson de pizzas, enclencher en supplément la chaleur inférieure (4) afin que la pâte soit également bien cuite par le bas.
Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N° 1

Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.

Conseil N° 2

Tourner les pizzas dans les poêlons ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

Conseil N° 3

Vous trouverez également des pâtes à pizza dans le commerce.

Recettes

Nous vous présentons aussi de délicieuses recettes que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.

Cloche vapeur (accessoire en option)

Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes fins sur la plaque gril.

Conseils d'utilisation:
Préparer 4 à 5 rondelles de carotte (les blanchir)
Couper en deux 2 tomates cerises
Préparer 2 rosettes de brocolis (les blanchir)
3 mange-tout (les blanchir)

Disposer les petits morceaux de légumes en formant en rond. Asperger les légumes d'un peu de liquide. Placer la cloche dessus. Laisser les légumes sous la cloche quelques minutes. C'est prêt.



Mini-pizzas de rêve



Pâte, ingrédients

250 g de farine
15 g de levure fraîche
$^{1}/_{2}$ c.c. de sel
1.25 dl de lait
1 c.c. de sucre
1 c.s. d'huile d'olive

Préparation

Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ $^{1}/_{2}$ heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2-3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil

Les galettes de pâte séparées par le papier peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Possibilités sauce tomate

1 gousse d'ail
1 c.s. de chair de tomate
$^{1}/_{2}$ dl d'eau
1 prise de sucre
Origan, sel de mer, poivre
1 petit oignon ou échalote
1 gorgée de vin rouge
1 boîte de pelati égouttées
1 bouquet de basilic fraîchement haché

Recettes

Vous trouverez de délicieuses recettes dans le petit prospectus ci-joint.

Raclette

Recettes de raclette

Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des anneaux d'oignon, des tranches d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.

Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.

Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrémente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

Recettes

Nous vous présentons aussi de délicieuses recettes que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.



Nettoyage et entretien

Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir. La plaque gril et les poêlons peuvent être enlevées pour le nettoyage. Laver la plaque gril et les poêlons à la main dans de l'eau chaude. De même que le repose-poêlons. Nous déconseillons de les mettre dans le lave-vaisselle ou d'utiliser un détergent pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Conseil: laver la plaque gril «Hot Stone» à la main avec du produit de lavage dans de l'eau chaude. La plaque gril en pierre est ensuite prête pour une nouvelle utilisation. Après utilisation, la couleur de la plaque gril en pierre se modifie, cela est normal car c'est un produit naturel. Ce changement de couleur est dû à l'huile, à la graisse, aux épices et aux aliments. La plaque en pierre n'est pas résistante au lave-vaisselle.

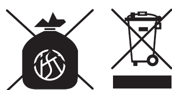
Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

Conservation de l'appareil
Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, et hors de portée des enfants.

Nettoyage d'emplacement de poêlons
Les restes d'aliments brûlés peuvent facilement être éliminés avec une éponge ou un chiffon humide, car l'emplacement de poêlons est revêtu d'une couche antiadhésive.

Conseil
Veiller à ne rien mettre à côté des poêlons lors du remplissage. Des minipizzas un peu moins garnies et une de plus vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Nous recommandons aussi de ne pas garnir les minipizzas trop en hauteur. La couche supérieure pourrait se trouver trop près de la résistance chauffante supérieure et ainsi brûler.

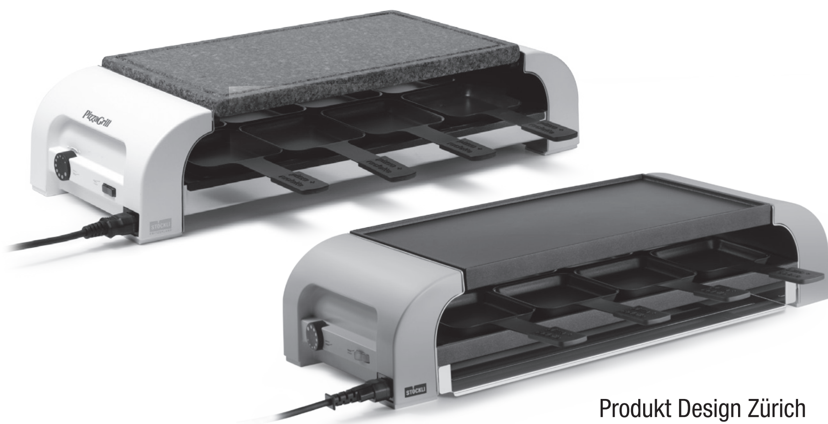
Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour l'élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement pour s'assurer qu'ils ne peuvent plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!


pizza +
raclette
PizzaGrill

PizzaGrill®



Produkt Design Zürich

for8
CRISPY / HOT'STONE

STÖCKLI



Indice

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato questo prodotto multifunzionale di qualità Stöckli. L'uso del PizzaGrill «for8» o «for8 CRISPY» vi procurerà sicuramente una grande soddisfazione.

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscoletto allegato. Otterrete molti consigli utili e ricette di successo per il vostro «prossimo party».

La vostra A. & J. Stöckli AG vi augura buon divertimento

PizzaGrill®



PizzaGrill «for8»
N. art. 0028.71/72



PizzaGrill «for8 CRISPY HOT'STONE»
N. art. 0028.91CHS / 0028.92CHS



PizzaGrill «for8 Hot'Stone»
N. art. 0028.71HS/72HS

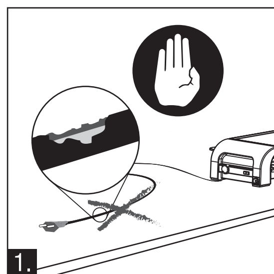


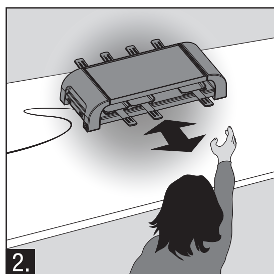
PizzaGrill «for8 CRISPY»
N. art. 0028.91C/ 0028.92C

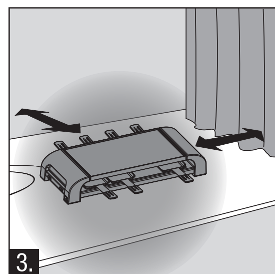
La sicurezza prima di tutto

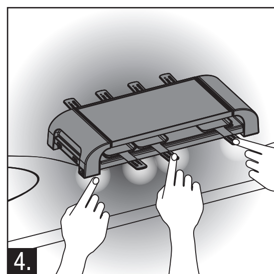


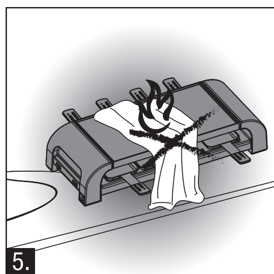
Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio Stöckli «PizzaGrill». Conservate con cura queste istruzioni per l'uso. Il costruttore rifiuta qualsiasi responsabilità in presenza di un uso non corretto.

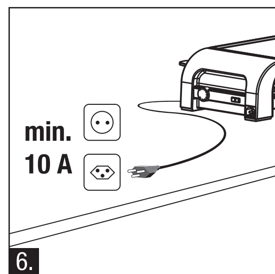


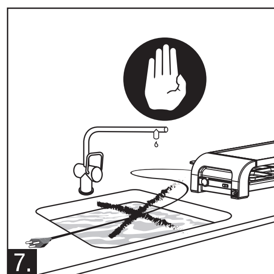


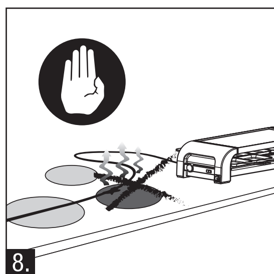


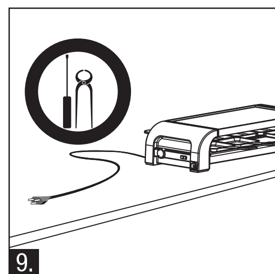












Attenzione! L'apparecchio in funzione si scalda – **pericolo di ustioni!**

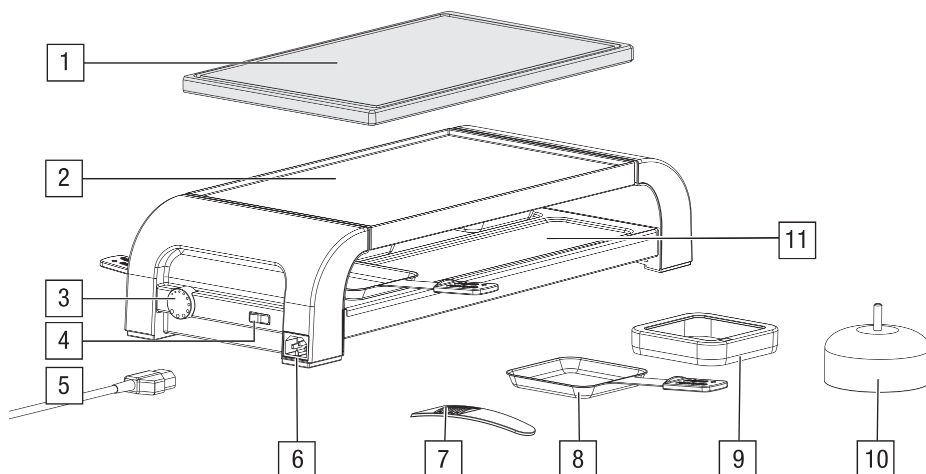
- Non usare mai un apparecchio o un cavo danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non spostarlo quando è caldo. Adottare particolari precauzioni in presenza di bambini (2.).
- Evitare di far funzionare l'apparecchio direttamente su oggetti sensibili al calore o in prossimità degli stessi (3.) Non mettere tovagliette o tovaglie di plastica sotto l'apparecchio.

- Se sottoposta a lungo al calore la parte anteriore del manico del padellino può surriscaldarsi. Tenere sempre il manico all'estremità esterna (4.).
- Non coprire l'apparecchio con panni o simili (pericolo d'incendio!) (5.). Non toccare mai le superfici roventi ma usare sempre i manici (4.). Usare solo parti originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve funzionare solo con una presa provvista di messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A (6.)
- Usare soltanto cavi di collegamento esclusivamente per un'intensità di corrente minima di 10 A.
- Non tirare mai il cavo per estrarlo, bensì impugnare sempre solo la spina.
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). L'apparecchio non va lavato in lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 47. Nel padellino non è permesso mettere o far bollire liquidi di alcun tipo.
- Accertarsi che la tensione di rete corrisponda ai dati evidenziati sulla targhetta.
- Collocare il cavo di collegamento e la prolunga in modo che nessuno possa inciampare.
- Tenere il cavo di collegamento e l'apparecchio lontani da supporti e oggetti roventi nonché a distanza da fiamme libere (8.).
- L'apparecchio non può essere utilizzato con il timer, né con un sistema di telecomando!
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare a sufficienza l'apparecchio.
- In presenza di guasti o in caso di un apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina. Far controllare e riparare l'apparecchio dal punto vendita specializzato. Non tentare mai di riparare personalmente l'apparecchio (9.)! In presenza di una riparazione effettuata da persone non competenti, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni e oltre, nonché da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati da un adulto, opportunamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano coscienti dei pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite dai bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Panoramica degli apparecchi e accessori

PizzaGrill for8 HOT'STONE

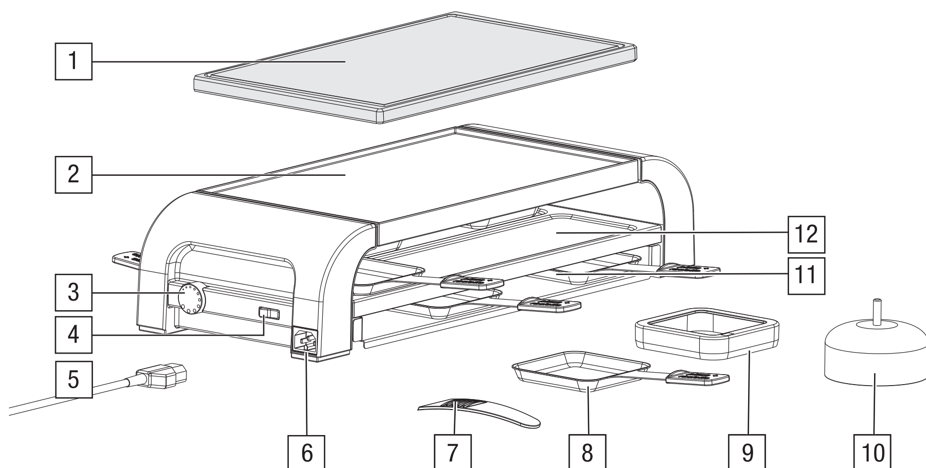
1 Griglia di cottura in pietra Hot'Stone (sempre modello HOT'STONE)
2 Piastra della griglia
3 Regolatore della resistenza superiore (fusione del formaggio, griglia ①)
4 Interruttore della resistenza inferiore (cottura delle mini pizze ②)
5 Cavo di alimentazione
6 Presa dell'apparecchio
7 Spatola
8 Padellino
9 Tagliapasta
10 Campana vapore (accessorio in opzione; n. art. 0028.111)
11 Supporto per padellini, estraibile



Dati tecnici – for8 / for8-HOT'STONE (N. art. 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8, 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8 Hot'Stone)

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	1450 W (resistenza superiore 1100 W, resistenza inferiore 350 W)
Dimensioni:	580 x 228 x 125 mm (l x p x a)
Peso:	for8: 4.6 kg / for 8-HOT'STONE: 8.5 kg
Lunghezza cavo:	1.5 m
Materiale:	acciaio legato, ghisa d'alluminio, materia plastica, pietra
Omologazioni:	CE
Garanzia:	2 anni

1 Griglia di cottura in pietra Hot'Stone (sempre modello HOT'STONE)
2 Piastra della griglia
3 Regolatore della resistenza superiore (fusione del formaggio, griglia ①)
4 Interruttore della resistenza inferiore (cottura delle mini pizze ②)
5 Cavo di alimentazione
6 Presa dell'apparecchio
7 Spatola
8 Padellino
9 Tagliapasta
10 Campana vapore (accessorio in opzione; n. art. 0028.111)
11 Piano poggia-padellini
12 Supporto per padellini, estraibile



Dati tecnici – for8 CRISPY / for8 CRISPY-HOT'STONE (N. art. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	1450 W (resistenza superiore 1100 W, resistenza inferiore 350 W)
Dimensioni:	580 x 228 x 125 mm (l x p x a)
Peso:	for8 CRISPY: 5.2 kg / for8 CRISPY-HOT'STONE: 9.1 kg
Lunghezza cavo:	1.5 m
Materiale:	acciaio legato, ghisa d'alluminio, materia plastica, pietra
Omologazioni:	S CE
Garanzia:	2 anni

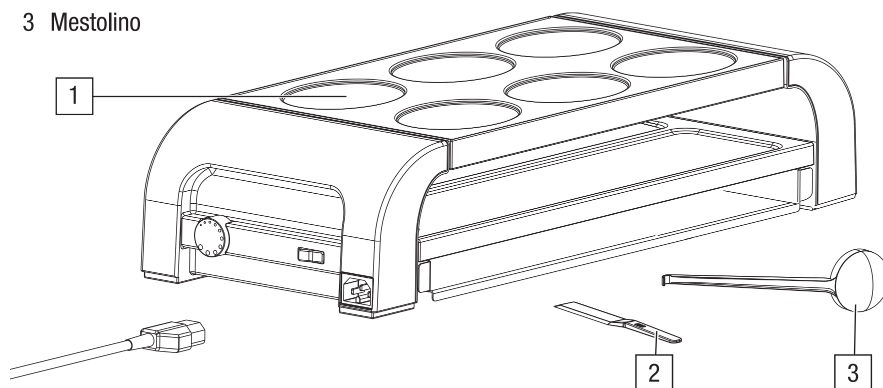
Accessori opzionali

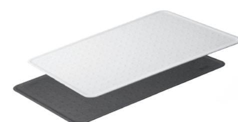
Piastra per crêpes con mestolino e 6 palette
È facile cuocere le crêpes! Per preparare 6 mini crêpes utilizzare questa piastra con 6 cavità tonde. Rivestimento antiaderente speciale per girare ed estrarre facilmente le mini crêpes.
Pratico: 6 palette fanno parte degli accessori.

Per cuocere le crêpes utilizzare solo la resistenza superiore
(vedi pagina 38/39, Regolatore della resistenza superiore).

N. art. 0028.121

1 Piastra per crêpes, 6 porzioni di mini crêpes
2 Paletta
3 Mestolino





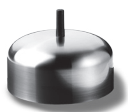
N. art. 0028.201/207

Poggiapadellini in silicone per fornelli per raclette e pizza
1 pezzo, antracite o bianco,
dimensioni: 62 x 40 cm



N. art. 0055.00

Supporto per padellini
Supporto in acciaio cromato
Serie di 2 pezzi



N. art. 0028.111

Campana vapore
La campana è adatta per cuocere a vapore la verdura tagliata fine sulla griglia di cottura.



N. art. 0028.016

Serie di padellini
Padellini in acciaio con rivestimento antiaderente e maniglia in materia plastica. Serie di padellini PizzaGrill, 2 pezzi, con supporto per padellini.



N. art. 0028.048

Padellino supplementare
Padellino abbinabile a PizzaGrill, antracite
105 x 105 x 13 mm, Set à 2 pezzi



N. art. 0028.049

Padellino supplementare XXL
Bordo extra alto, 2 pezzi
Dimensioni: 105 x 105 x 18 mm



N. art. 0024.222

Serie di padellini in ceramica per PizzaGrill
I padellini in ceramica garantiscono un autentico «gusto pizza». Cucinare le mini pizze è ancora più piacevole. Per 2 persone 4 padellini. Un piacere senza attese: una mini pizza è in cottura e la successiva è già guarnita. Serie di 2 pezzi (comprende 4 padellini in ceramica, 2 supporti, 2 poggiapadellini in silicone)



N. art.0026.002

Spatole
Serie di 4 pezzi



N. art. 3014.14 nero
N. art. 3014.60 colorato

Swiss Twist
4 pinze da utilizzare per girare la carne e la verdura sulla griglia o come spatole da raclette.

Da osservare

Leggete attentamente le Istruzioni per l'uso. Non devono usare l'apparecchio le persone che non le conoscono, come pure i bambini. Utilizzate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso non conforme è assolutamente vietato a causa dei rischi che può generare.

Prima della messa in funzione

Alla prima messa in funzione l'apparecchio emette del fumo e un odore tipici di un apparecchio elettrico, che scompaiono dopo alcuni minuti. Precedentemente alla prima messa in funzione è consigliabile riscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti circa in un locale ben aerato. L'emissione di fumo e
odore è assolutamente normale e non influisce sulla qualità del prodotto.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato i punti sopra menzionati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile, piana e asciutta.
- Precedentemente alla prima messa in funzione lavare la piastra del grill o la piastra in pietra e gli 8 padellini con detersivo e acqua calda.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle pareti.
- **Preriscaldamento: funzione grill raclette**:
  Inserire la presa. Attenzione: **preriscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti circa solo con la resistenza superiore (Figura 3, pagina 38, regolatore della resistenza superiore).** Alla potenza totale, cioè attivando la resistenza superiore e inferiore e in assenza di padellini pieni nell'apparecchio, questo potrebbe riscaldarsi eccessivamente. Il rivestimento antiaderente della superficie d'appoggio dei padellini potrebbe essere danneggiato.
- **Preriscaldamento: funzione forno pizza**:
  per il preriscaldamento vedi funzione grill raclette. Dopo il preriscaldamento e l'inserimento del padellino pieno, azionare l'interruttore a destra della resistenza inferiore.

1. Fondere il formaggio, grigliare

Impostare la temperatura desiderata con il regolatore (3) . Importante: per la funzione raclette e grill non utilizzare il calore inferiore , altrimenti i resti di formaggio dei padellini che si trovano sul piano poggia-padellini potrebbero bruciare.
Mettere il formaggio per la raclette con gli altri ingredienti quali anelli di cipolla, spicchi d'aglio, dadini di peperoni o pomodori nel padellino. È preferibile aggiungere i condimenti solo a cottura ultimata. Molte spezie si decompongono sotto l'effetto del calore e sviluppano un gusto amarognolo.
Per evitare che la carne aderisca alla griglia di cottura è consigliabile arrostire dapprima una fetta di speck o aggiungere pochissimo olio. Se sulla piastra il grasso è eccessivo, vi è pericolo di spruzzi.



Non è consigliabile grigliare della frutta, perché aderisce rapidamente a causa dell'acido aggressivo che contiene.
Attenzione agli spruzzi di grasso (speck) durante il funzionamento del grill.
Consiglio: non utilizzare sostanze acide (ad es. aceto) sulla piastra in pietra.

2. Cuocere mini pizze

Per preparare delle gustose mini pizze croccanti, mettere su Max. il regolatore di temperatura (3) per riscaldare l'apparecchio in tempi brevi. Per la cottura della pizza accendere anche il calore inferiore (7), affinché il fondo della pizza sia ben cotto.
Per tagliare la pasta della pizza a regola d'arte e darle la forma giusta, utilizzare il tagliapasta fornito come accessorio.

Consiglio 1: per essere pronti per il «pizza party», preparare un numero sufficiente di pasta per mini pizze. Disporre uno strato di carta da forno tra le singole porzioni di pasta per evitare che la pasta s'incolli.
Consiglio 2: per avere una pasta croccante e dorata in ogni parte, girare la pizza di 180 gradi. are il posto ai padellini.
Consiglio 3: la pasta per piazza è disponibile nei negozi di alimentari.

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscoletto allegato.

Campana vapore (accessorio opzionale)

La campana vapore è indicata per la cottura al vapore della verdura tagliata fine sulla piastra del grill.

Suggerimenti per l'uso:
4-5 rondelle di carote (sbollentate)
2 pomodorini ciliegia dimezzati
2 rosette di broccoli (sbollentate)
3 taccole (sbollentate)

Disporre in cerchio i pezzettini di verdura sulla griglia di cottura. Bagnare la verdura con poca acqua. Adagiare la campana sopra la verdura e lasciarla per alcuni minuti. Ed ecco che la verdura è pronta.



Mini pizze deliziose



Ingredienti per la pasta
250 g di farina
15 g di lievito fresco
1/2 c.no di sale
1.25 dl di latte
1 c.no di zucchero
1 cucch. olio d'oliva

Preparazione della pasta

Disporre la farina in una ciotola e formare un buco in centro. Aggiungere il lievito sbriciolato e diluito con poco latte tiepido e lo zucchero. Amalgamare bene l'impasto e lasciare lievitare 30 minuti circa. Aggiungere il latte restante, il sale e l'olio e lavorare il composto fino a ottenere un impasto che si stacchi dai bordi. Coprire la pasta con un telo e lasciare lievitare per un'ora circa in un luogo tiepido. Stendere la pasta su una superficie infarinata e foderare stampi di pasta di 2-3 mm di spessore. Cospargere gli stampi con poca farina così da evitare che la pasta s'incolli. Adagiarli su carta da forno.

Suggerimento

È possibile congelare la pasta, posando carta da forno tra i singoli strati. Il tempo massimo di congelazione è di 3 settimane circa. Togliere la pasta dal congelatore un'ora circa prima dell'utilizzo.

Ingredienti sugo di pomodoro
1 spicchio d'aglio
1 cucch. di concentrato di pomodoro
1/2 dl acqua
1 presa di zucchero
origano, sale di mare, pepe
1 piccola cipolla o scalogno
poco vino rosso
1 scatola di pelati sgocciolati
1 cucch. abbondante di basilico fresco tritato

Ricette
Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscoletto allegato.

Raclette

Preparazione della raclette

Circa 250 – 300 g di formaggio da raclette a testa. Aggiungere a piacimento ingredienti quali: anelli di cipolla, fettine d'aglio, peperoni e pomodori a dadini, pezzetti d'ananas o di pera. Mentre gli ingredienti menzionati possono essere sistemati nel padellino con il formaggio, le spezie vanno aggiunte soltanto alla fine. Molte spezie bruciano con il calore, sviluppando un sapore amaro. La raclette può essere servita con le patate bollite.
Come contorno sono molto indicati i cetriolini sott'aceto, le cipolline bianche, le olive, ecc.

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscoletto allegato.



Pulizia e manutenzione

Estrarre la presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. La piastra della griglia e i padellini possono essere estratti per la pulizia. La piastra della griglia e i padellini possono essere lavati con acqua calda. Ebenso die Pfännchenablage. Sconsigliamo di pulire in lavastoviglie o con un detergente, altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi. Pulire gli altri componenti con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.

Attenzione: lavare la piastra «Hot Stone» con del detersivo per le stoviglie e con acqua calda. La piastra in pietra è ora pronta per un nuovo utilizzo. Dopo l'uso la piastra in pietra può subire delle variazioni di colore; è del tuttonormale poiché si tratta di un prodotto naturale. Le variazioni di colore sono dovute a oli o grassi, a spezie e prodotti alimentari. **La piastra in pietra non è adatta al lavaggio in lavastoviglie.**

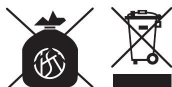
È possibile eliminare le macchie dalle superfici in acciaio cromato con un detergente adatto al materiale. Non usare mai detergenti o oggetti aggressivi, duri o ruvidi.

Immagazzinamento dell'apparecchio
Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto, fuori portata dei bambini.

Pulizia del supporto padellini
I residui bruciati di cibo possono essere eliminati con una spugnetta o un panno umidi, poiché il supporto padelline ha un rivestimento antiaderente.

Consiglio
Nel riempire i padellini fate attenzione a non versare fuori gli ingredienti. Meglio avere delle mini pizza meno ricche e cuocerne una in più, ma ridurre il lavoro e il tempo necessario per pulire. Inoltre consigliamo di non riempire eccessivamente i padellini. Se lo strato superiore è troppo vicino alla resistenza riscaldante, potrebbe.

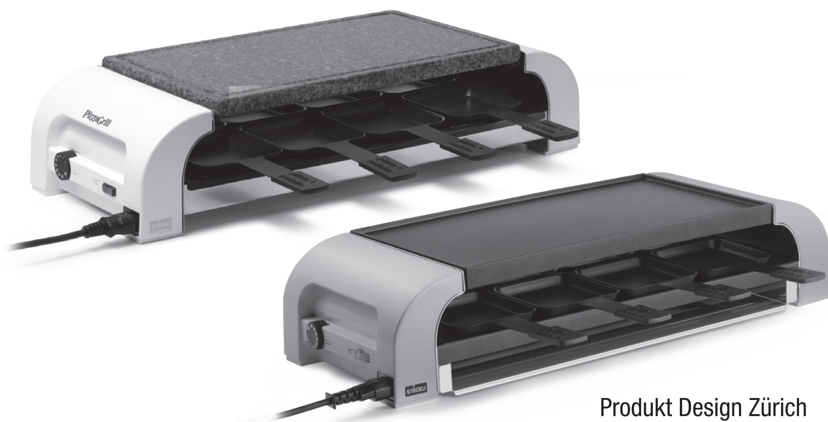
Smaltimento



- Gli apparecchi in disuso possono essere consegnati gratuitamente a un punto vendita per lo smaltimento corretto.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con difetti pericolosi, accertandosi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti normali (tutela dell'ambiente)!


pizza + raclette
PizzaGrill

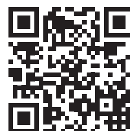
PizzaGrill®



Produkt Design Zürich

for8 CRISPY / HOT'STONE

STÖCKLI



Contents

Congratulations!

on your purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill «for8» or «for8 CRISPY» is sure to give you a lot of fun and pleasure in use.

Don’t forget to check out our special recipes in the small brochure enclosed. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party».

Have fun! Your A. & J. Stöckli AG

PizzaGrill®



PizzaGrill «for8»
Part no. 0028.71/72



PizzaGrill «for8 CRISPY HOT’STONE»
Part no. 0028.91CHS / 0028.92CHS



PizzaGrill «for8 Hot’Stone»
Part no. 0028.71HS/72HS

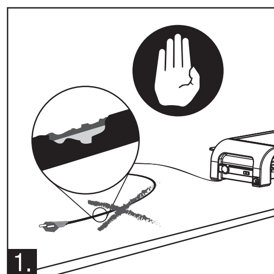


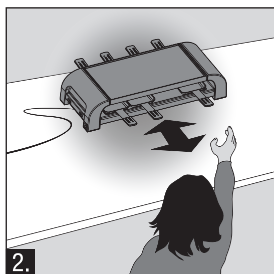
PizzaGrill «for8 CRISPY»
Part no. 0028.91C/ 0028.92C

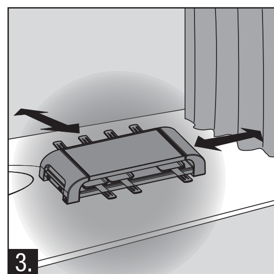
Safety first

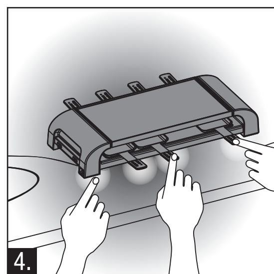


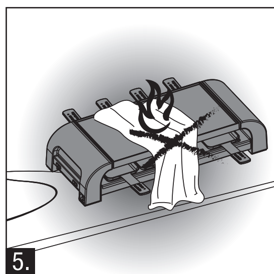
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «PiizaGrill». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

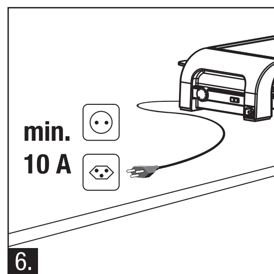


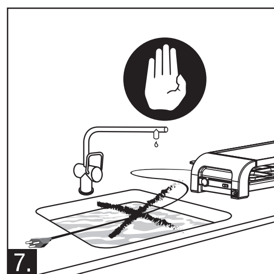


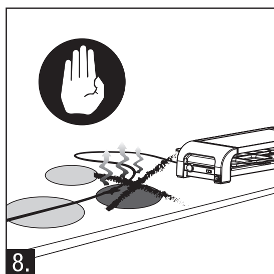


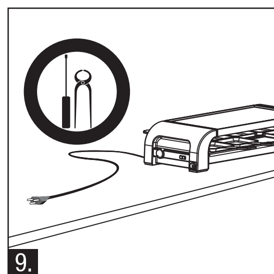












Caution! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

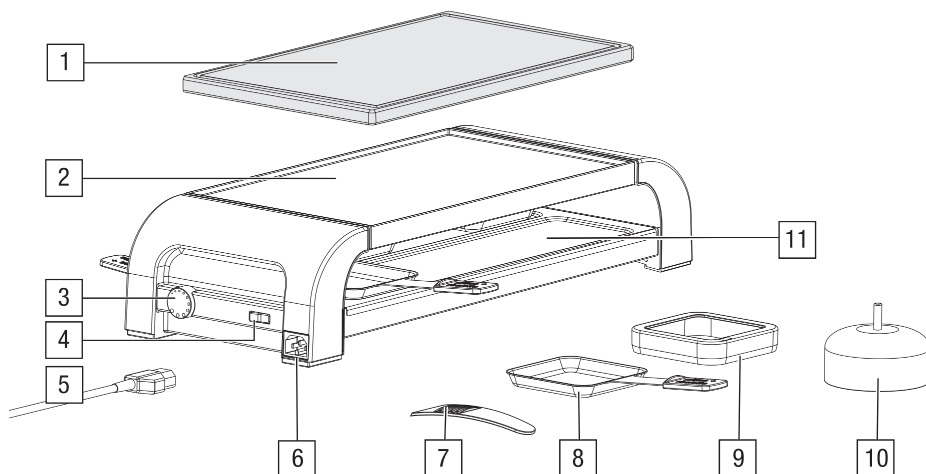
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the appliance on any plastic underlay.

- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (7.). Do not clean the appliance in the dishwasher – danger of short-circuit. Follow the cleaning and care instructions on page 63. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable and the appliance away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Remove the mains plug from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children above 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lacking experience and knowledge may only use the appliance under supervision or if they have been instructed on its safe use and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unsupervised.

Overview of the appliance and its operational parts

PizzaGrill for8 HOT'STONE

1 «Hot Stone» grill plate (only HS model)
2 Grill-plate
3 Regulator (regulating the top heating; cheese melting, grilling ①)
4 Switch for lower heating (mini-pizza baking ②)
5 Mains cable connector
6 Unit socket
7 Spatula
8 Pan
9 Dough cutter
10 Steamer cover (optional; Part No. 0028.111)
11 Pan bed removable

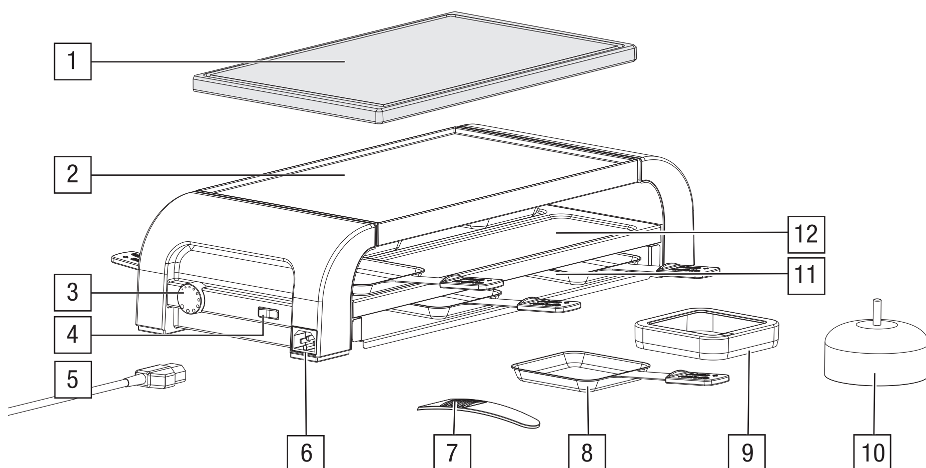


Technical Data – for8 / for8-HOT'STONE (Part. No. 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8, 0028.71 / 0028.72 PizzaGrill for8 Hot'Stone)

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	1450 W (top heating 1100 W, lower heating 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x W x H)
Weight:	for 8: 4.6 kg / for 8-HOT'STONE: 8.5 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic, stone
Certification:	(S) CE
Warranty:	2 Years from date of purchase

for8 PizzaGrill CRISPY / HOT'STONE

1 «Hot Stone» grill plate (only HS model)
2 Grill-plate
3 Regulator (regulating the top heating; cheese melting, grilling ①)
4 Switch for lower heating (mini-pizza baking ②)
5 Mains cable connector
6 Unit socket
7 Spatula
8 Pan
9 Dough cutter
10 Steamer cover (optional; Art. No. 0028.111)
11 Park deck
12 Pan bed removable



Technical Data – for8 CRISPY / for8 CRISPY-HOT'STONE (Part. No. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	1450 W (top heating 1100 W, lower heating 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x W x H)
Weight:	for8 CRISPY: 5.2 kg / for8 CRISPY-HOT'STONE: 9.1 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic, stone
Certification:	S CE
Warranty:	2 Years from date of purchase

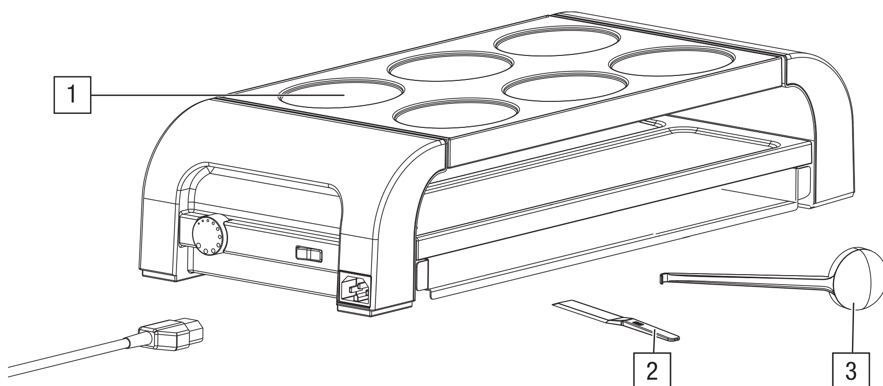
Optional Accessories

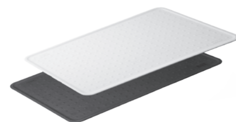
Crêpe plate with ladle and 6 spatulas
Crêpes the easy way. Use this plate with 6 round cut-outs to make 6 mini crêpes.
Features a special non-stick coating for easy turning and removal of mini crêpes.
Practical accessory: 6 spatulas (included).

Only use top heat for crêpes
(see page 54/55, top heat controller).

Art. No. 0028.121

1 Crêpe plate for 6 mini crêpes
2 Spatulas
3 Ladle





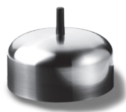
Part No. 0028.201/207

Silicone pad for PizzaGrill and Raclette ovens
1 piece, anthracite or white,
dimensions: 62 x 40 cm



Part No. 0055.00

Rests for pans
Pan supports are stainless steel
Set of 2



Part No. 0028.111

Steamer cover

This lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.



Part No. 0028.016

Pan-Set

Pans are from non-stick coated stainless-steel/ cast-aluminium with a plastic handle.
PizzaGrill pan set of 2, with pan supports



Part No. 0028.048

Additional pans

Small pans for PizzaGrill, anthracite
Set of 2



Part No. 0028.049

Additional pans XXL

Tall, Set of 2
Dimensions: 105 x 105 x 18 mm



Part No. 0024.222

Pizza clay pan set for PizzaGrill

The clay pans give that original «pizza taste». For even more fun with your Mini-Pizzas. For 2 persons: 4 pans for uninterrupted pleasure. Prepare the next Mini-Pizza, whilst the first one is cooking. Set of 2 (consisting of 4 clay pans, 2 supports, 2 silicone rests)



Part No. 0026.002

Spatula

Set of 4



Part No. 3014.14 black
Part No. 3014.60 colored

Swiss Twist

4 tongs for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula.

Please note the following

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Before putting into use

The slight smoke and odour emission when first switched on is typical of new electrically heated appliances, and should disappear after a few minutes. Before using for the first time, we recommend heating up the appliance for about 10 to 15 minutes in a well-ventilated room. This preliminary smoke and odour emission is perfectly normal and has no bearing on product quality.

Putting into use

- When first using this appliance, ensure that the above notes have been observed.
- Position the appliance on a level, stable and dry surface.
- Before first use, the pans, spatulas, dough cutter and grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- **Heating up as raclette grill:**
  Plug in the power cord. Heat up only with the **top heater (Fig. 3, p. 54/55, top heater regulator) for about 10-15 minutes**. Switching on both the top and bottom heaters without pans inserted would overheat the appliance and could damage the non-stick coating on the pan holders.
- **Heating up as pizza oven:**
  Heat up in the same way as the raclette grill. After heating up and inserting the loaded pans, turn on the bottom heater (right-hand switch).

1. Melting cheese, grilling

Use the regulator (3) to set the desired temperature. Important: Do not use lower heat for raclette or grill operation to avoid cheese burning in the pans placed on the «park deck».
Put the raclette cheese in the pan together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, peppers or tomato pieces. Spices should only be added after cooking, as many react to the heat and produce a bitter taste.
To avoid meat sticking to the grill-plate, we recommend first frying a rasher of bacon or adding a tiny bit of oil. Too much fat on the grill-plate, can lead to fat spitting.



Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.
Attention: Beware of fat splashes when grilling (bacon).
Tip: Never use acidiferons (like vinegar) on the stone plate.

2. Cooking Mini-Pizzas

If you want to make crusty Mini-Pizzas, turn the temperature regulator (3) to the maximum so that the PizzaGrill heats up quickly. For pizzas, also activate the lower heat (4) to ensure that the pizza is also cooked from below.
For professional and clean cutting of the dough, use the dough cutter provided.

Tip 1

In order to prepare for your pizza party, make a sufficient quantity of rolled pizza dough pieces beforehand, which are correctly sized for the pans. Stack these up with baking paper between each layer to prevent them from sticking together.

Tip 2

Rotate the pizzas in the pan or change the position of the pans in the appliance to ensure everything is cooked evenly.

Tip 3

Ready-made pizza dough is available from your local supermarket.

Recipes

Don’t forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Steamer cover (optional)

The steamer cover lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.

Recipe tip:
4–5 small carrot slices (blanched)
2 small cherry tomatoes, halved
2 broccoli hearts (blanched)
3 sugar-pea pods (blanched)

Arrange the chopped vegetables in a circle on the grill plate and pour a little water on them. Cover with the steamer cover and leave for a few minutes. Ready.



Mini-Pizza-Dreams



Dough ingredients
250 g Flour
15 g fresh yeast
1/2 tsp Salt
1.25 dl Milk
1 tsp Sugar
1 tbsp Olive oil

Preparation

Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thick and cut out to the required size. Lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip

The dough can, when separated by baking paper, be deep-frozen without problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Tomato sauce ingredients
1 Garlic clove
1 tbsp tomato pulp
1/2 dl Water
1 Pinch of sugar
Oregano, see-salt, pepper
1 Small onion or shallot
1 Shot of red wine
1 Can strained, peeled tomatoes
1 Heaped tbsp fresh chopped basil

Recipes
Don’t forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Raclette

Preparing the Raclette

Allow about 250 - 300 g of Raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e.g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces. These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the Raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

Recipes

Don’t forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.



Care and cleaning

Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill-plate and the pans may be removed for cleaning. The grill plate and pans can be washed by hand in warm water. The same applies for the pan supports. We do not recommend using a dishwasher or washing-up liquid, as this damages the non-stick coating. Wipe all other parts with a damp cloth. Do not submerse the appliance in water and do not put it in a dishwasher.

Attention: the «Hot Stone» grill plate can be washed by hand in warm water and washing up liquid. The stone grill plate is then ready for further use. As the stone grill plate is a natural product, it may discolour during use. This discolouration is caused by oil, fat, seasoning and foodstuff and is perfectly normal. Do not clean the stone grill plate in the dishwasher.

The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

Storage
Store the appliance in a dry, clean location and out of the reach of children.

Cleaning of the pan bed
Thanks to the anti-stick coating, burnt-on food can be easily removed from the pan bed with a damp sponge or cloth.

Tip
Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have Mini-Pizzas with fewer toppings, but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not to overfill the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

2 JAHRE ANS ANNI YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Garanzia
Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviata con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore solo con la data e il timbro del venditore.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	______ ______ ______

0028.014 / 10.15

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:

phone / fax +49 (0) 7531 3623484
E-Mail: service@stockli.de
Adresse siehe www.stockliproducts.com/Kontakt
Pour l'adresse voir www.stockliproducts.com/contact-f
Per l'indirizzo vedi www.stockliproducts.com/contact-f
For address information, see www.stockliproducts.com/contact-e



A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-Mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com